RANIA GHANNOUM

Technicienne de recherche en microbiologie

rania94.gha@hotmail.com
Angers
Née le 02/01/1994
Libanaise
Télétravail ou présentiel
Permis B
752843790
Célibataire

Langues

Arabe



Français



Anglais



Informatique

Maîtrise des outils bureautiques
Word, PowerPoint

Maîtrise des outils d'analyse statistique
SPSS, Excel

Atouts

Aisance relationnelle
Je possède une grande aisance relationnelle, ce qui me permet de m'intégrer facilement dans des équipes variées. Ma sociabilité et ma capacité à collaborer efficacement favorisent un environnement de travail harmonieux et productif

Réseaux sociaux

@Rania Ghannoum
@Rania Ghannoum
@Rania Ghannoum

Titulaire d'un Master 2 en Biologie, option «Formulation et Innovation des Produits Nutraceutiques», j'ai développé des connaissances approfondies en nutrition, santé, microbiologie alimentaire, ainsi qu'en qualité et sécurité des aliments. Passionnée par la recherche appliquée et l'analyse microbiologique, je souhaite contribuer à des projets innovants dans le respect des normes de qualité.

Diplômes et Formations

Master 2 MEEF - Pratique et ingénierie de la formation

Université de Nantes (INSPE), Nantes, France
De septembre 2021 à novembre 2024
J'ai étudié plusieurs cours concernant l'informatique (Opale, Moodle), les étapes de réalisation d'un projet, la recherche de la problématique, l'identification du cadre conceptuel d'un projet, les méthodes d'enquête, lire et comprendre des articles scientifiques en français et en anglais pour l'écriture de revue de littérature d'un rapport. Concernant mon mémoire, j'ai travaillé sur la comparaison du thème de « l'éducation à l'alimentation » dans les manuels et les programmes scolaires de Sciences de la Vie et de la Terre au Liban et en France.

Master 2 - Formulation et innovation des produits nutraceutiques

Université Libanaise, Tripoli, Liban De septembre 2015 à octobre 2016
J'ai acquis des connaissances approfondies en microbiologie et virologie des aliments, en emballage alimentaire, en marketing de produits innovants, ainsi qu'en qualité et sécurité des aliments. J'ai également étudié la composition des aliments, notamment en vitamines, caroténoïdes, glucides, lipides et protéines, et leurs effets sur la santé humaine. Par ailleurs, je maîtrise le logiciel SPSS pour l'analyse statistique des données.

Expériences professionnelles

Stagiaire

Institut privé Alif, Toulouse, France De mars 2022 à avril 2022
Découvrir les programmes de SVT en France et préparer des projets liés à la santé et de les expliquer aux élèves (une bonne alimentation – intérêt des jardins potagers).

Sessions de surveillance du marché pour la protection des consommateurs

Ministère de l'Économie et du Commerce, Tripoli, Liban
De juillet 2017 à août 2017
J'ai participé aux patrouilles de contrôle quotidien Ministère de l'Économie et du Commerce aux marchés afin de vérifier l'engagement des commerçants aux lois de la protection du consommateur (mesure de la température des réfrigérateurs, conditions de stockage des aliments...).

Références

Hala CHAMIEH
Maître de conférences, Université Libanaise
hala.chamieh@ul.edu.lb

Hanaa CHALAK
Maître de conférences, Université de Nantes
hanaa.chalak@univ-nantes.fr

Centres d'intérêt

Chercher des informations scientifiques actuelles
Regarder des reportages scientifiques

Cuisiner des plats salés et sucrés
Préparer des plats libanais traditionnels et regarder des programmes de cuisine de différents pays du monde.

Randonner dans la nature
Marcher et prendre des photos de la nature

Expériences professionnelles

Professeur «Sciences de la Vie et de la Terre/Chimie»

Ecole publique Jebran Khalil Jebran, Tripoli, Liban
De mars 2016 à mai 2021
J'ai assuré plusieurs cours d'enseignement en SVT et chimie au niveau de différents collèges et lycées.

Stage de master 2 en valorisation d'un produit nutraceutique

Laboratoire du Chambre de Commerce et d'Industrie, Tripoli, Liban
De mai 2016 à septembre 2016
J'ai conçu et géré un projet de recherche incluant une étude statistique approfondie et des analyses microbiologiques rigoureuses conformes aux normes de qualité. J'ai également réalisé diverses manipulations en laboratoire au sein de la Chambre d'Industrie, d'Agriculture et de Commerce, afin d'évaluer la qualité microbiologique des aliments tels que l'huile, le miel, l'eau, le fromage et le pain. Enfin, j'ai synthétisé ces travaux dans un rapport détaillé, mettant en avant les résultats, les conclusions et les recommandations.

Stage dans le laboratoire d'analyse sanguine

Hôpital Dar Al-Chifaa, Tripoli, Liban De juillet 2015 à août 2015
J'ai une expérience significative dans la réception des échantillons et la vérification de la conformité des demandes d'analyse, assurant un traitement rigoureux et conforme aux protocoles établis. J'ai également assuré la préparation des échantillons et la réalisation des analyses avec précision, tout en gérant efficacement les dossiers des patients pour garantir la traçabilité et la confidentialité des données.

Compétences

Compétences générales

- Gestion autonome de plusieurs expériences simultanément.
- Respect des délais et des objectifs expérimentaux.
- Collaboration avec des chercheurs, techniciens, et autres membres du laboratoire.
- Communication claire des résultats et des observations.
- Rédaction de rapports et présentations scientifiques.

Compétences

Compétences techniques

- Réalisation de techniques de dénombrement bactérien (en milieu solide et liquide).
- Ensemencement (strié, homogène, dilution, etc.).
- Antibiogrammes (milieu solide et liquide).
- Préparation et stérilisation de milieux de culture.
- Techniques d'échantillonnage microbiologique.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité en laboratoire microbiologique.
- Gestion des déchets biologiques et procédures de désinfection.
- Travail en environnement stérile.
- Contrôle qualité des échantillons et des milieux de culture.
- Utilisation d'appareils de mesure microbiologique (spectrophotomètres, compteurs de colonies, etc.).
- Suivi des protocoles expérimentaux et rigueur dans la documentation des résultats.